PT Manual de instruções 2
ES Manual de instrucciones 23

USER MANUAL

Forno
Horno

ZOP37922

ZANUSSI

Índice

Informações de segurança _____ 2
Instruções de segurança _____ 3
Descrição do produto _____ 6
Antes da primeira utilização _____ 7
Utilização diária _____ 7
Funções de relógio _____ 9
Utilizar os acessórios _____ 10
Funções adicionais _____ 10
Sugestões e conselhos úteis _____ 11
Manutenção e limpeza _____ 16
O que fazer se… _____ 19
Instalação _____ 20
Preocupações ambientais _____ 22

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Informações de segurança

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes da instalação e utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.

Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

⚠ **Advertência** Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se forem supervisionadas por um adulto que seja responsável pela sua segurança.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho. É necessário vigiar as crianças com menos de 3 anos quando se encontrarem perto do aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis estão quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o active.

- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.

Segurança geral

- A instalação deste aparelho e a substituição do cabo têm de ser efectuadas por uma pessoa qualificada.
- O interior do aparelho fica quente durante o funcionamento. Não toque nos elementos de aquecimento do aparelho. Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Desligue a alimentação eléctrica antes de qualquer manutenção.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro porque podem riscar a superfície e partir o vidro.
- Antes da limpeza por Pirólise, deve limpar todos os resíduos facilmente removíveis. Retire todas as peças do forno.
- Para remover os apoios para grelhas e tabuleiros, puxe primeiro a parte da frente e depois a parte de trás do apoio para grelhas e tabuleiros, para fora da parede lateral. Instale os apoios para grelhas e tabuleiros na sequência inversa.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque eléctrico.

⚠ Instruções de segurança

Instalação

⚠ **Advertência** A instalação deste aparelho só deve ser efectuada por uma pessoa qualificada.

- Remova todos os elementos da embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se este estiver danificado.
- Cumpra as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.

- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque o aparelho é pesado. Use sempre luvas de protecção.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Certifique-se de que o aparelho é instalado por baixo e ao lado de estruturas seguras.
- As partes laterais do aparelho devem ficar ao lado de aparelhos ou unidades que tenham a mesma altura.

Ligação eléctrica

⚠ **Advertência** Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que a informação sobre a ligação eléctrica existente na placa de características está em conformidade com a alimentação eléctrica. Se não estiver, contacte um electricista.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques eléctricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Contacte a Assistência Técnica ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- Não permita que os cabos eléctricos toquem na porta do aparelho, especialmente se a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha de alimentação eléctrica à tomada apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Feche totalmente a porta do aparelho antes de ligar a ficha na tomada eléctrica.

Utilização

⚠ **Advertência** Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico e explosão.

- Utilize este aparelho em ambiente doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam bloqueadas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desactive o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado sempre que abrir a porta do aparelho quando estiver a funcionar. Pode sair ar muito quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não exerça pressão sobre a porta se ela estiver aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Mantenha a porta do aparelho sempre fechada quando ele estiver a funcionar.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.

- Não coloque produtos inflamáveis, ou objectos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.

⚠ **Advertência** Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração do esmalte:
  – Não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objectos directamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
  – Não coloque folha de alumínio directamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
  – Não verta água directamente sobre o aparelho quando este estiver quente.
  – Não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
  – Tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A descoloração do esmalte não afecta o desempenho do aparelho. Não representa qualquer defeito em termos de garantia.
- Utilize uma forma funda para bolos muito húmidos. Caso contrário, os sumos de fruta podem provocar manchas permanentes.

Manutenção e limpeza

⚠ **Advertência** Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes da manutenção, desactive o aparelho e desligue a ficha de alimentação eléctrica da tomada.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte a Assistência Técnica.
- Tenha cuidado quando retirar a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Manter gorduras ou restos de alimentos no aparelho pode provocar incêndio.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.
- Não limpe o esmalte catalítico (se aplicável) com nenhum tipo de detergente.

Limpeza pirolítica

⚠ **Advertência** Risco de ferimentos / incêndio / emissão de produtos químicos (vapores) no Modo Pirolítico.

- Antes de executar a função de autolimpeza Pirolítica e antes da primeira utilização do aparelho, remova os seguintes objectos da cavidade do forno:
  – Todos os resíduos de alimentos, óleos e derrames ou depósitos de gordura.
  – Todos os objectos amovíveis (incluindo prateleiras, calhas laterais, etc. fornecidos com o produto) e todos os tachos anti-aderentes, panelas, tabuleiros, utensílios, etc.
- Leia atentamente todas as instruções relativas à limpeza por pirólise.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho quando a limpeza Pirolítica estiver a funcionar. O aparelho fica bastante quente e liberta ar quente pelas ranhuras de ventilação frontais.
- A limpeza Pirolítica é uma operação efectuada com temperatura muito elevada e pode libertar fumos dos resíduos alimentares e dos materiais, pelo que os utilizadores devem:
  – Providenciar boa ventilação durante e após a primeira utilização com a temperatura máxima.
  – Providenciar boa ventilação durante e após a limpeza Pirolítica.
- Ao contrário das pessoas, algumas aves e alguns répteis podem ser extremamente sensíveis aos eventuais fumos emitidos durante o processo de limpeza dos fornos pirolíticos.

– Leve todos os animais de estimação (especialmente as aves) para uma área bem ventilada, afastando-os do aparelho durante e após a limpeza Pirolítica e a primeira utilização com a temperatura máxima.

- Os animais de estimação pequenos também podem ser muito sensíveis às mudanças de temperatura perto dos fornos pirolíticos.
- As superfícies anti-aderentes de tachos, panelas, tabuleiros, utensílios e outros objectos podem ser danificadas pela temperatura elevada da limpeza Pirolítica dos fornos pirolíticos, assim como podem ser fonte de vapores químicos nocivos em grau reduzido.
- Os fumos libertados pelos fornos com pirólise/resíduos de alimentos não são nocivos para pessoas, incluindo crianças e pessoas enfermas.

Luz interior

- O tipo de lâmpada normal ou de halogénio utilizado neste aparelho destina-se apenas a aparelhos domésticos. Não a utilize para iluminação em casa.

⚠ **Advertência** Risco de choque eléctrico.

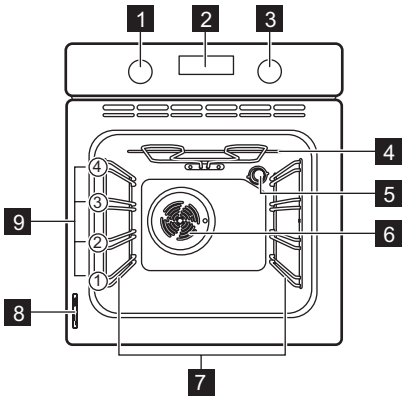
- Antes de substituir a lâmpada, desligue o aparelho da corrente eléctrica.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

Eliminação

⚠ **Advertência** Risco de ferimentos e asfixia.

- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação possam ficar aprisionados no interior do aparelho.

Descrição do produto



1 Botão das funções do forno
2 Programador electrónico
3 Botão da temperatura
4 Grelhador
5 Lâmpada do forno
6 Ventoinha
7 Suporte para grelhas, amovível
8 Placa de características
9 Posições das grelhas

Acessórios do forno

- **Prateleira em grelha**
  Para recipiente de ir ao forno, forma de bolo, assados.
- **Tabuleiro para assar**
  Para bolos e biscoitos.
- **Grelha/Assadeira**
  Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.
- **Calhas telescópicas**
  Para prateleiras e tabuleiros.

Antes da primeira utilização

Advertência Consulte os capítulos relativos à segurança.

Limpeza inicial

- Retire todos os acessórios e guias laterais amovíveis (se aplicável).
- Limpe o aparelho antes da primeira utilização.

Importante Consulte o capítulo "Manutenção e limpeza".

Definir a hora

O display mostra **hr** e **12:00**. **12** fica intermitente.

1. Prima **+** ou **-** para acertar a hora.
2. Prima para confirmar. Isto apenas é necessário na primeira vez que acerta a hora. Após esta vez, a nova hora é guardada automaticamente após cinco segundos.
   O display mostra **min** e a hora definida. **00** fica intermitente.
3. Prima **+** ou **-** para acertar os minutos.
4. Prima para confirmar. Isto apenas é necessário na primeira vez que acerta da hora. Após esta vez, a nova hora é guardada automaticamente após cinco segundos.
   O display mostra a nova hora.

Alterar a hora

Só é possível alterar a hora se o aparelho estiver desligado.

Prima repetidamente até que o indicador da hora fique intermitente no display. Para definir a nova hora, siga o procedimento descrito em “Definir a hora do dia”.

Pré-aquecimento

Pré-aqueça o aparelho vazio para queimar a gordura restante.

1. Seleccione a função e a temperatura máxima.
2. Deixe o aparelho funcionar durante 45 minutos.
3. Seleccione a função e a temperatura máxima.
4. Deixe o aparelho funcionar durante 15 minutos.

Os acessórios podem ficar mais quentes do que o habitual. O aparelho pode emitir algum odor e fumo. Isso é normal. Certifique-se de que a circulação de ar é suficiente.

Utilização diária

Advertência Consulte os capítulos relativos à segurança.

Para utilizar o aparelho, prima o botão. O botão fica saliente.

Activar e desactivar o aparelho

1. Rode o botão das funções do forno para uma função do forno.
2. Rode o botão da temperatura para definir a temperatura.
3. Para desactivar o aparelho, rode o botão das funções do forno para a posição de desligado (off).

Função do forno		Aplicação
0	Posição Off (desligado)	O aparelho está desligado (off).

Função do forno		Aplicação
	Ventilado + Resistência Circ	Para assar ou assar e cozer alimentos em mais do que um nível com a mesma temperatura de cozedura, sem transferência de sabores.
	Aquecimento Convencional	Para cozer e assar num nível do forno. Os elementos de aquecimento superior e inferior funcionam em simultâneo.
	Grelhador	Para grelhar alimentos planos em pequenas quantidades no meio da prateleira. Para tostar.
	Aquecimento inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças. Apenas o elemento de aquecimento inferior funciona.
	Grelhador ventilado	Para cozinhar peças de carne grandes. O grelhador e a ventoinha do forno funcionam alternadamente e fazem circular ar quente em redor dos alimentos.
	Pizza	Para fazer pizza, quiche ou tarte.
	Descongelar	Para descongelar alimentos congelados.
	Aquecimento superior	Para terminar pratos cozinhados. Apenas o elemento de aquecimento superior funciona.
	Grelhador Rápido	Para grelhar alimentos planos em grandes quantidades. Para tostar. Todo o grelhador funciona.
	Pirólise	Para limpar o forno. A temperatura elevada queima a sujidade residual. Pode removê-la com um pano quando o aparelho estiver frio.

Display

1. Temporizador
2. Indicador de calor residual e aquecimento
3. Depósito de água (apenas alguns modelos)
4. Sonda térmica (apenas alguns modelos)
5. Bloqueio da porta (apenas alguns modelos)
6. horas/minutos
7. Funções de relógio

Botões

Botão	Função	Descrição
	Relógio	Para definir uma função de relógio.
—, +	Menos, mais	Para definir o tempo.

Indicador de calor residual e aquecimento

Quando activar uma função do forno, as barras do display acendem uma a uma. As barras indicam que a temperatura do forno está a aumentar ou a diminuir.

Quando desactivar o aparelho, o display mostra o indicador de calor residual se a temperatura do forno for superior a 40 °C. Rode o botão da temperatura para a esquerda ou para a direita para ver a temperatura do forno no display.

Funções de relógio

Símbolo	Função	Descrição
	Conta minutos	Para definir um tempo de contagem decrescente.
	Hora do dia	Para acertar, alterar ou verificar a hora do dia. Consulte “Definir a hora do dia”.
|→|	Duração	Para definir quanto tempo o aparelho deve funcionar. Seleccione uma função do forno antes de definir esta opção.
→|	Fim	Para definir quando o aparelho deve ser desactivado. Seleccione uma função do forno antes de definir esta opção. Pode utilizar função Duração e a função Fim em simultâneo (Início Diferido) para definir a hora a que o aparelho deve ser activado e a hora a que o aparelho deve ser desactivado.

Prima repetidamente para alterar a função de relógio.

Prima para confirmar as definições das funções de relógio ou aguarde 5 segundos e as definições serão confirmadas automaticamente.

Definir a função Duração ou a função Fim

1. Prima repetidamente até que o símbolo |→| ou →| fique intermitente no display.
2. Prima **+** ou **-** para definir os minutos.
3. Prima para confirmar.
4. Prima **+** ou **-** para definir a hora.
5. Prima para confirmar.
6. Quando o tempo definido terminar, o símbolo |→| ou →| e o tempo definido ficam intermitentes. É emitido um sinal sonoro durante dois minutos. O aparelho desactiva-se. Prima um botão ou abra a porta do aparelho para desactivar o sinal.

Se premir enquanto estiver a definir o tempo para a função Duração |→|, o aparelho passa para a definição da função Fim →|.

Definir o Conta-Minutos

Serve para definir uma contagem decrescente. O tempo máximo que pode definir é 23 horas e 59 minutos. Esta função não afecta o funcionamento do forno. Pode regular o Conta-Minutos em qualquer momento, mesmo com o aparelho desligado.

1. Prima repetidamente até que e **00** fiquem intermitentes no visor.
2. Prima **+** ou **-** para definir o Conta-Minutos. No início, o tempo é regulado em minutos e segundos. Quando definir mais de 60 minutos, aparece o símbolo **hr** no visor. A partir daí, o aparelho apresenta o tempo em horas e minutos.
3. O Conta-Minutos começa a contagem automaticamente após cinco segundos.
4. Quando o tempo definido terminar, é emitido um sinal sonoro durante dois minutos. **00:00** e ficam intermitentes no visor. Prima um botão para desligar o sinal.

Se definir o Conta-Minutos quando a função Duração |→| ou a função Fim →| estiver activa, aparece o símbolo 🔔 no visor.

Temporizador da contagem crescente

Utilize o Temporizador da contagem crescente para monitorizar durante quanto tempo o forno funciona. Inicia-se imediatamente quando o forno começa a aquecer.

Para reiniciar o Temporizador de contagem crescente, prima e mantenha premidos **+** e **-**. O temporizador inicia uma nova contagem crescente.

Não pode utilizar o Temporizador da contagem crescente quando a função Duração |→| ou a função Fim →| estiver activa.

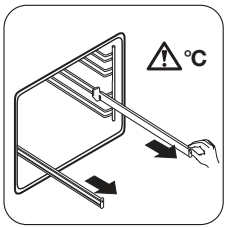
Utilizar os acessórios

⚠ **Advertência** Consulte os capítulos relativos à segurança.

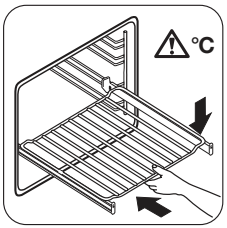
Calhas telescópicas

Importante Guarde as instruções de instalação das calhas telescópicas para futura referência.

Com as calhas telescópicas, pode colocar e remover as prateleiras mais facilmente.



❶ Retire as calhas telescópicas direita e esquerda.



❷ Coloque a grelha nas calhas telescópicas e empurre-as cuidadosamente para o interior do aparelho.

Certifique-se de que volta a colocar as calhas telescópicas totalmente no interior do aparelho antes de fechar a porta do forno.

⚠ **Cuidado** Não lave as calhas telescópicas na máquina de lavar loiça. Não lubrifique as calhas telescópicas.

Funções adicionais

Bloqueio de Segurança para Crianças

Quando o Bloqueio de Segurança para Crianças está activo, não pode utilizar o forno. Isto serve para garantir que as crianças não activam o aparelho acidentalmente.

Activar e desactivar a função de Bloqueio de Segurança para Crianças:

1. Não seleccione qualquer função do forno.
2. Prima e mantenha premido ⏻ e **+** em simultâneo durante dois segundos.
3. É emitido um sinal acústico. **SAFE** e 🔒 acendem ou apagam no visor (quando activar ou desactivar o Bloqueio de Segurança para Crianças).

Se o forno tiver a função de Limpeza por Pirólise, a porta é bloqueada.

SAFE e aparecem no visor quando algum botão for rodado ou premido.

Desconexão Automática

Por razões de segurança, o aparelho desactiva-se após algum tempo:

- Se estiver alguma função do forno a funcionar.
- Se a temperatura do forno não for alterada.

Temperatura do forno	Tempo até à desconexão
30 - 115 °C	12.5 h
120 - 195 °C	8.5 h
200 - 245 °C	5.5 h
250 - °C máximos	3.0 h

Após uma desconexão automática, prima um botão para activar novamente o aparelho.

Importante A desaconexão automática funciona com todas as funções do forno, excepto Luz, Duração, Fim e Início Diferido.

Ventoinha de arrefecimento

Quando o aparelho é colocado em funcionamento, a ventoinha de arrefecimento é activada automaticamente para manter as superfícies do aparelho frias. Se desactivar o aparelho, a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar até o aparelho arrefecer.

Termóstato de segurança

Se o aparelho for utilizado incorrectamente ou tiver alguma anomalia, pode ocorrer um sobreaquecimento perigoso. Para evitar isso, o forno possui um termóstato de segurança que corta a alimentação eléctrica. O forno volta a activar-se automaticamente quando a temperatura baixar.

Sugestões e conselhos úteis

- O aparelho possui quatro níveis para prateleiras. Conte os níveis para prateleiras a partir da parte inferior do aparelho.
- O aparelho possui um sistema especial que faz circular o ar e renova constantemente o vapor. Este sistema permite cozinhar num ambiente a vapor e manter os alimentos macios por dentro e estaladiços por fora. Diminui o tempo de cozedura e o consumo de energia para valores mínimos.
- Pode ocorrer condensação de humidade no aparelho ou nos painéis de vidro da porta. Isso é normal. Afaste-se sempre do aparelho quando abrir a porta com o forno ligado. Para diminuir a condensação, ligue o aparelho pelo menos 10 minutos antes de começar a cozinhar.
- Limpe a humidade após cada utilização do aparelho.
- Não coloque objectos directamente na parte inferior do aparelho e não cubra os componentes com folha de alumínio para cozinhar. Isso pode alterar os resultados da cozedura e danificar o revestimento de esmalte.

Cozer bolos

- Não abra a porta do forno até ter decorrido 3/4 do tempo de cozedura.
- Se utilizar dois tabuleiros para assar em simultâneo, mantenha um nível vazio entre os mesmos.

Cozinhar carne e peixe

- Utilize um tabuleiro para grelhar quando cozinhar alimentos muito gordurosos, para evitar que o forno fique com manchas que podem ser permanentes.
- Não corte a carne até que passem 15 minutos depois de a retirar do forno, para não perder os sucos.
- Para evitar demasiado fumo no forno quando assar, coloque um pouco de água no tabuleiro. Para evitar a condensação do fumo, vá acrescentando água.

Tempos de cozedura

Os tempos de cozedura dependem do tipo de alimento, da consistência e do volume.
No início, monitorize o desempenho quando cozinhar. Quando utilizar este aparelho, procure as melhores definições (nível de cozedura, tempo de cozedura, etc.) para os seus recipientes e para as suas receitas e quantidades.

Tabela para cozer e assar

BOLOS

TIPO DE PRATO	Aquecimento Convencional		Ventilado + Resistência Circ		Tempo de cozedura [min.]	Notas
	Nível	Temp. [°C]	Nível	Temp. [°C]		
Receitas batidas	2	170	2 (1 e 3)	160	45 - 60	Em forma de bolo
Massa amanteigada	2	170	2 (1 e 3)	160	24 - 34	Em forma de bolo
Cheesecake butter-milk	1	170	2	160	60 - 80	Em forma de bolo de 26 cm
Bolo de maçã (tarte de maçã)	1	170	2 (1 e 3)	160	100 - 120	Em duas formas de bolo de 20 cm ou numa prateleira em grelha
Strudel	2	175	2	150	60 - 80	Em tabuleiro para assar
Tarte de compota	2	170	2	160	30 - 40	Em forma de bolo de 26 cm
Bolo de fruta	2	170	2	155	60 - 70	Em forma de bolo de 26 cm
Pão-de-ló (sem gordura)	2	170	2	160	35 - 45	Em forma de bolo de 26 cm
Bolo de Natal / Bolo de fruta rico	2	170	2	160	50 - 60	Em forma de bolo de 20 cm
Bolo de ameixa	2	170	2	160	50 - 60	Em forma de pão **1)**
Bolos pequenos	3	170	3 (1 e 3)	160	20 - 30	Em tabuleiro para assar
Biscoitos	3	150	3	150	20 - 30	Em tabuleiro para assar **1)**
Merengues	3	100	3	100	90 - 120	Em tabuleiro para assar
Pães de leite	3	190	3	180	15 - 20	Em tabuleiro para assar **1)**
Massa para éclairs e profiteroles	3	190	3	180	25 - 35	Em tabuleiro para assar **1)**
Tartes planas	3	180	2	170	45 - 70	Em forma de bolo de 20 cm
Bolo de duas camadas	1 ou 2	180	2	170	40 - 55	Esquerda + direita em forma de bolo de 20 cm

1) Pré-aqueça durante 10 minutos.

PÃO E PIZZA

TIPO DE PRATO	Aquecimento Convencional		Ventilado + Resistência Circ		Tempo de cozedura [min.]	Notas
	Nível	Temp. [°C]	Nível	Temp. [°C]		
Pão branco	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 peças, 500 g cada peça **1)**
Pão de centeio	1	190	1	180	30 - 45	Em forma de pão
Pãezinhos	2	190	2 (1 e 3)	180	25 - 40	6 - 8 pãezinhos em tabuleiro para assar **1)**
Pizza	1	190	1	190	20 - 30	Em tabuleiro para grelhar **1)**
Scones	3	200	2	190	10 - 20	Em tabuleiro para assar **1)**

1) Pré-aqueça durante 10 minutos.

FLANS

TIPO DE PRATO	Aquecimento Convencional		Ventilado + Resistência Circ		Tempo de cozedura [min.]	Notas
	Nível	Temp. [°C]	Nível	Temp. [°C]		
Flan de massa	2	180	2	180	40 - 50	Em forma
Flan de vegetais	2	200	2	175	45 - 60	Em forma
Quiches	1	190	1	190	40 - 50	Em forma
Lasanha	2	200	2	200	25 - 40	Em forma
Canelones	2	200	2	190	25 - 40	Em forma
Pudim Yorkshire	2	220	2	210	20 - 30	6 formas de pudim **1)**

1) Pré-aqueça durante 10 minutos.

CARNE

TIPO DE PRATO	Aquecimento Convencional		Ventilado + Resistência Circ		Tempo de cozedura [min.]	Notas
	Nível	Temp. [°C]	Nível	Temp. [°C]		
Carne de vaca	2	200	2	190	50 - 70	Na prateleira em grelha com tabuleiro para grelhar
Porco	2	180	2	180	90 - 120	Na prateleira em grelha com tabuleiro para grelhar
Vitela	2	190	2	175	90 - 120	Na prateleira em grelha com tabuleiro para grelhar
Carne assada à inglesa (mal passada)	2	210	2	200	44 - 50	Na prateleira em grelha com tabuleiro para grelhar

TIPO DE PRATO	Aquecimento Convencional		Ventilado + Resistência Circ		Tempo de cozedura [min.]	Notas
	Nível	Temp. [°C]	Nível	Temp. [°C]		
Carne assada à inglesa (média)	2	210	2	200	51 - 55	Na prateleira em grelha com tabuleiro para grelhar
Carne assada à inglesa (bem passada)	2	210	2	200	55 - 60	Na prateleira em grelha com tabuleiro para grelhar
Pá de porco	2	180	2	170	120 - 150	Em tabuleiro para grelhar
Lombo de porco	2	180	2	160	100 - 120	2 pedaços no tabuleiro para grelhar
Cordeiro	2	190	2	190	110 - 130	Perna
Frango	2	200	2	200	70 - 85	Inteiro no tabuleiro para grelhar
Peru	1	180	1	160	210 - 240	Inteiro no tabuleiro para grelhar
Pato	2	175	2	160	120 - 150	Inteiro no tabuleiro para grelhar
Ganso	1	175	1	160	150 - 200	Inteiro no tabuleiro para grelhar
Coelho	2	190	2	175	60 - 80	Em pedaços
Lebre	2	190	2	175	150 - 200	Em pedaços
Faisão	2	190	2	175	90 - 120	Inteiro no tabuleiro para grelhar

PEIXE

TIPO DE PRATO	Aquecimento Convencional		Ventilado + Resistência Circ		Tempo de cozedura [min.]	Notas
	Nível	Temp. [°C]	Nível	Temp. [°C]		
Truta / Dourada	2	190	2 (1 e 3)	175	40 - 55	3 - 4 peixes
Atum / Salmão	2	190	2 (1 e 3)	175	35 - 60	4 - 6 filetes

Grelhador

Pré-aqueça o forno vazio durante 3 minutos antes da cozedura.

TIPO DE PRATO	Peças	[g]	Grelhador		Tempo de cozedura [min.]	
			Nível da grelha	Temp. [°C]	1.° lado	2.° lado
Bifes do lombo	4	800	3	250	12 - 15	12 - 14
Bifes de vaca	4	600	3	250	10 - 12	6 - 8
Salsichas	8	—	3	250	12 - 15	10 - 12
Costeletas de porco	4	600	3	250	12 - 16	12 - 14
Frango (cortado em 2)	2	1000	3	250	30 - 35	25 - 30
Espetadas	4	—	3	250	10 - 15	10 - 12
Peito de frango	4	400	3	250	12 - 15	12 - 14
Hambúrguer	6	600	3	250	20 - 30	-
Filetes de peixe	4	400	3	250	12 - 14	10 - 12
Sandes tostadas	4 - 6	—	3	250	5 - 7	—
Tosta	4 - 6	—	3	250	2 - 4	2 - 3

Grelhador ventilado

⚠ **Advertência** Utilize esta função com uma temperatura máxima de 200 °C.

TIPO DE PRATO	Quantidade		Grelhador		Tempo de cozedura [min.]	
	Peças	[g]	Posição da prateleira	Temp. [°C]	1.° lado	2.° lado
Rolo de carne (peru)	1	1000	3	200	30 - 40	20 - 30
Frango (em metades)	2	1000	3	200	25 - 30	20 - 30
Coxas de frango	6	-	3	200	15 - 20	15 - 18
Codornizes	4	500	3	200	25 - 30	20 - 25
Gratinado de legumes	-	-	3	200	20 - 25	-
Amêijoas	-	-	3	200	15 - 20	-
Cavala	2 - 4	-	3	200	15 - 20	10 - 15
Peixe em posta	4 - 6	800	3	200	12 - 15	8 - 10

Pizza

ⓘ Pré-aqueça o forno vazio durante 10 minutos antes de cozinhar.

TIPO DE PRATO	Função Pizza		Tempo de cozedura em minutos	NOTAS
	Nível	temp. °C		
Pizza, grande	1	200	15 – 25	Em tabuleiro para assar
Pizza, pequena	1	200	10 – 20	Em tabuleiro para assar
Pãezinhos	1	200	15 – 25	Em tabuleiro para assar

Manutenção e limpeza

⚠ **Advertência** Consulte os capítulos relativos à segurança.

- Limpe a parte da frente do aparelho com um pano macio, água quente e um produto de limpeza.
- Para limpar as superfícies metálicas, utilize um produto de limpeza habitual.
- Após cada utilização, limpe o interior do forno. Desta forma, a sujidade não ficará queimada e poderá removê-la com mais facilidade.
- Limpe a sujidade persistente com um produto de limpeza especial para forno.
- Limpe todos os acessórios do forno após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano macio com água quente e um produto de limpeza.
- Se tiver acessórios anti-aderentes, não os limpe com produtos de limpeza agressivos ou objectos afiados, nem na máquina de lavar loiça. Pode destruir a camada anti-aderente.

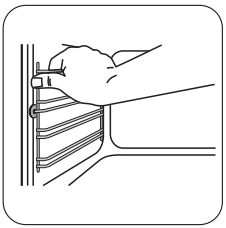
ⓘ **Aparelhos de aço inoxidável ou alumínio:**

Limpe a porta do forno apenas com uma esponja molhada. Seque com um pano macio. Não utilize esfregões de palha-de-aço, ácidos ou materiais abrasivos, pois podem danificar a superfície do forno. Limpe o painel de comandos do forno com as mesmas precauções.

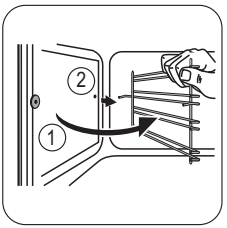
Apoios para prateleiras

Pode retirar os apoios para prateleiras para limpar as paredes laterais.

Remover os apoios para prateleiras



Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.



Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.

Instalar os apoios para prateleiras

Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.

ⓘ As extremidades arredondadas dos apoios para prateleiras têm de ficar viradas para a frente.

Limpeza pirolítica

⚠ **Advertência** O aparelho fica muito quente. Existe o risco de queimaduras.

⚠ **Cuidado** Se tiver uma placa instalada em conjunto com o aparelho, não a utilize em simultâneo com a função de Limpeza Pirolítica do forno. Isso pode danificar o aparelho.

1. Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis (se aplicável) do aparelho. Consulte "Retirar os apoios para prateleiras".

Cuidado Não deixe os apoios para prateleiras amovíveis ficar dentro do aparelho durante a Limpeza Pirolítica. Existe o risco de danos.

2. Remova os resíduos mais persistentes manualmente.
3. Feche totalmente a porta do forno.

O procedimento da Limpeza Pirolítica não pode começar se não fechar a porta.

4. Seleccione a função Limpeza Pirolítica. Consulte "Funções do forno".
5. Quando |→| piscar, prima **+** ou **-** para definir o procedimento necessário:
   – **P1** - se o forno não estiver muito sujo. O procedimento demora 1 hora.
   – **P2** - se o forno estiver mais sujo. O procedimento demora 1 h e 30 min.
6. Prima ⏲ para iniciar o procedimento. Pode utilizar a função Fim para atrasar o início da limpeza.
   Quando o forno estiver à temperatura definida, a porta é trancada. O símbolo 🔒 e as barras indicadoras de calor aparecem no display.

Para parar a Limpeza Pirolítica antes que ela termine, rode o botão das funções do forno para a posição de desligado (off).

Quando a Limpeza Pirolítica tiver terminado, o display apresenta a hora do dia. A porta do forno permanece bloqueada. Quando o aparelho estiver novamente frio, é emitido um sinal sonoro e a porta é desbloqueada.

Durante a Limpeza Pirolítica, a lâmpada do forno está apagada.

Aviso de limpeza

Para lhe lembrar que é necessário efectuar uma Limpeza Pirolítica, a indicação **PYR** aparece intermitente no display durante 10 segundos após cada activação e cada desactivação do aparelho.

O aviso de limpeza desaparece:

- Após a conclusão da função de Limpeza Pirolítica
- Se premir **+** e **-** ao mesmo tempo enquanto **PYR** estiver intermitente no visor.

Lâmpada do forno

Advertência Tenha cuidado quando substituir a lâmpada do forno. Existe o risco de choque eléctrico.

Antes de substituir a lâmpada do forno:

- Desactive o forno.
- Retire os fusíveis da caixa de fusíveis ou desligue o disjuntor.

Coloque um pano no fundo do forno para proteger a lâmpada do forno e a protecção de vidro.

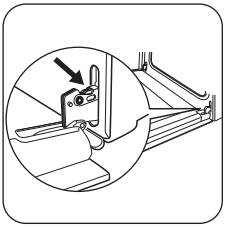
1. Rode a protecção de vidro para a esquerda e retire-a.
2. Limpe a protecção de vidro.
3. Substitua a lâmpada do forno por uma lâmpada adequada para forno, resistente ao calor até 300 °C.
   Utilize uma lâmpada do forno do mesmo tipo.
4. Instale a protecção de vidro.

Limpeza da porta do forno

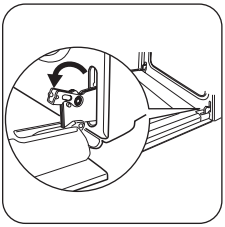
A porta do forno tem três painéis de vidro. Pode remover a porta do forno e os painéis de vidro interiores para os limpar.

A porta do forno pode fechar se tentar remover os painéis de vidro interiores antes de remover a porta do forno.

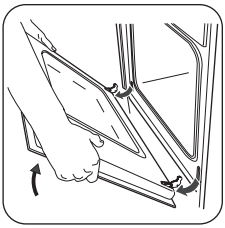
Remover a porta do forno e os painéis de vidro



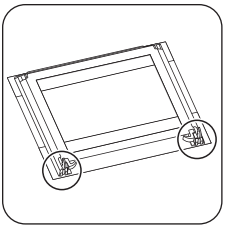
❶ Abra a porta totalmente e segure nas duas dobradiças da porta.



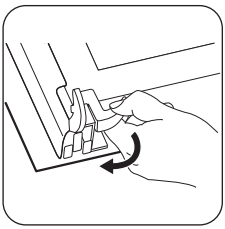
❷ Levante e rode as alavancas das duas dobradiças.



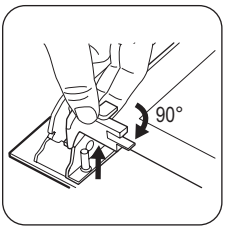
❸ Feche a porta do forno até à primeira posição de abertura (meio). Em seguida, puxe para a frente e remova a porta do respectivo lugar.



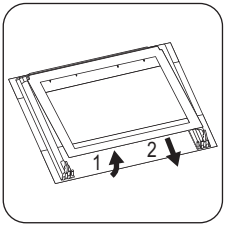
❹ Coloque a porta numa superfície estável protegida por um pano macio.



❺ Liberte o sistema de bloqueio para remover os painéis de vidro.



❻ Rode os dois fixadores 90° e remova-os dos respectivos lugares.

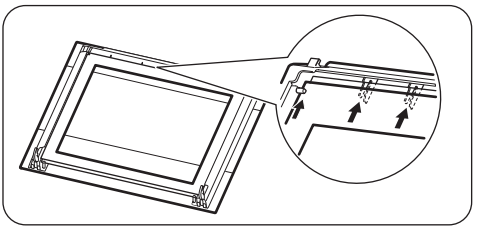


❼ Com cuidado, levante (passo 1) e remova (passo 2) os painéis de vidro, um por um. Comece pelo painel superior.

Limpe os painéis de vidro com água e detergente. Seque cuidadosamente os painéis de vidro.

Instalar a porta e os painéis de vidro

Quando a limpeza estiver concluída, introduza os painéis de vidro e a porta do forno. Siga os passos descritos acima na sequência oposta. Certifique-se de que volta a colocar os painéis de vidro pela ordem correcta. O painel do meio possui uma moldura decorativa. A zona com a impressão em relevo tem de ficar voltada para o lado interior da porta. Certifique-se de que, após a instalação, a superfície da moldura do painel de vidro na zona da serigrafia não é rugosa.
Certifique-se de que instala o painel superior correctamente nos respectivos alojamentos. Observe a ilustração.



O que fazer se…

⚠ **Advertência** Consulte os capítulos relativos à segurança.

Problema	Causa possível	Solução
O forno não aquece.	O aparelho está desligado.	Active o aparelho.
O forno não aquece.	O relógio não está certo.	Acerte o relógio. Consulte “Definir a hora do dia”.
O forno não aquece.	As definições necessárias não estão configuradas.	Certifique-se de que as definições estão correctas.
O forno não aquece.	A desactivação automática está activada.	Consulte “Desactivação Automática”.
O forno não aquece.	O Bloqueio de Segurança para Crianças está activado.	Consulte “Desactivar o Bloqueio para Crianças”.
O forno não aquece.	O disjuntor do quadro eléctrico está desligado.	Verifique o disjuntor. Se o disjuntor disparar mais do que uma vez, contacte um electricista qualificado.
A lâmpada do forno não acende.	A lâmpada do forno está avariada.	Substitua a lâmpada do forno.
A Pirólise não inicia. O visor apresenta **C3**.	A porta não está totalmente fechada ou o bloqueio da porta está danificado.	Feche totalmente a porta.
O visor apresenta **F102**.	A porta não está totalmente fechada ou o bloqueio da porta está danificado.	1. Feche totalmente a porta. 2. Desligue o aparelho no fusível ou no disjuntor do quadro eléctrico e ligue-o novamente. 3. Se o visor continuar a apresentar **F102**, contacte o Centro de Assistência.

Problema	Causa possível	Solução
O forno não aquece. O visor apresenta **Demo**.	O modo Demo está activado.	1. Desactive o aparelho. 2. Mantenha premido o botão **+**. 3. Quando ouvir um sinal sonoro, rode o botão das funções do forno para a primeira função. A indicação **Demo** fica intermitente no visor. 4. Rode o botão das funções do forno para a posição de desligado (off). 5. Liberte o botão **+**. 6. Rode o botão da temperatura para a direita durante três segundos. São emitidos três sinais sonoros. O modo Demo está desactivado.
O visor apresenta um código de erro que não está na lista.	Existe uma falha electrónica.	1. Desligue o aparelho no fusível ou no disjuntor do quadro eléctrico e ligue-o novamente. 2. Se o visor continuar a apresentar o código de erro, contacte o Centro de Assistência Técnica.
Há vapor e água condensada nos alimentos e no forno.	Deixou um prato no forno demasiado tempo.	Não deixe os pratos no forno por mais de 15-20 minutos após a conclusão da cozedura.

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou o Centro de Assistência Técnica.
Os dados de contacto do Centro de Assistência Técnica encontram-se na placa de características. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do aparelho.

Recomendamos que anote os dados aqui:

Modelo (MOD.) .....

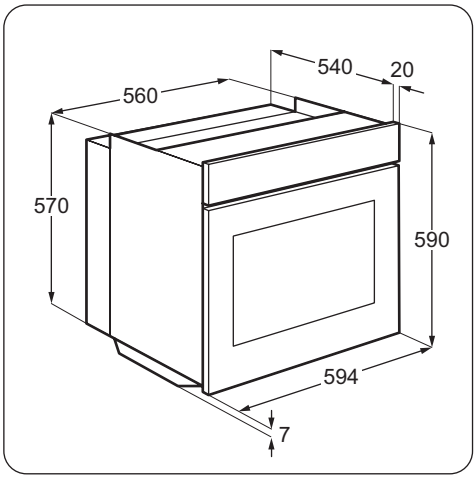
Número do produto (PNC) .....

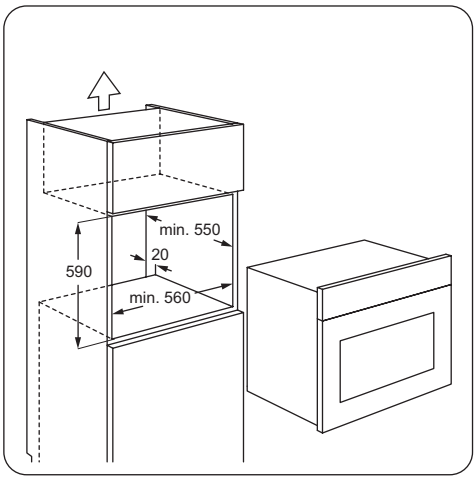
Número de série (S.N.) .....

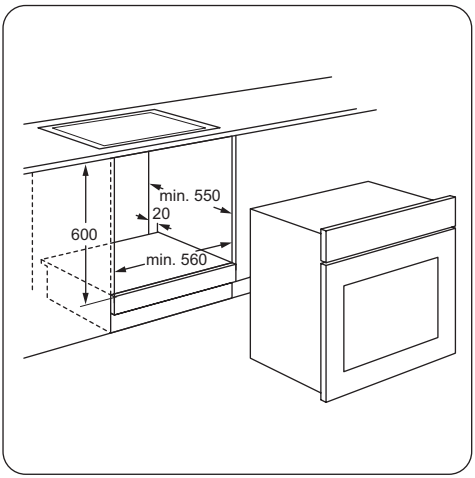
Instalação

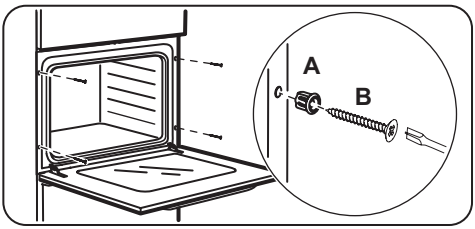
⚠ **Advertência** Consulte os capítulos relativos à segurança.

Encastre









Instalação eléctrica

⚠ **Advertência** A instalação eléctrica só deve ser efectuada por uma pessoa qualificada.

ⓘ O fabricante não é responsável pelo não cumprimento das precauções de segurança do capítulo “Informações de segurança”.

Este aparelho é fornecido apenas com um cabo de alimentação.

Cabo

Tipos de cabos aplicáveis para instalação ou substituição: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F. Para informações sobre a secção do cabo, consulte a potência total (na placa de características) e a tabela:

Potência total	Secção do cabo
máximo de 1380 W	3 x 0,75 mm²

Potência total	Secção do cabo
máximo de 2300 W	3 x 1 mm²
máximo de 3680 W	3 x 1,5 mm²

O cabo de terra (cabo verde/amarelo) tem de ser 2 cm mais comprido do que os cabos de fase e neutro (cabos azul e castanho).

Preocupações ambientais

Recicle os materiais que apresentem o símbolo ♺. Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os aparelhos que tenham o símbolo juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

Material da embalagem
O material utilizado na embalagem é ecológico e reciclável. As peças de plástico estão marcadas com abreviaturas internacionais como, por exemplo, PE, PS, etc. Coloque o material da embalagem nos contentores disponibilizados para o efeito, nos locais de eliminação de resíduos da sua área.

Índice de materias

Información sobre seguridad _ _ _ _ _ _ _ 23
Instrucciones de seguridad _ _ _ _ _ _ _ _ 24
Descripción del producto _ _ _ _ _ _ _ _ 27
Antes del primer uso _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 27
Uso diario _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 28
Funciones de reloj _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 30
Uso de los accesorios _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 31
Funciones adicionales _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 31
Consejos útiles _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 32
Mantenimiento y limpieza _ _ _ _ _ _ _ _ 37
Qué hacer si… _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 40
Instalación _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 41
Aspectos medioambientales _ _ _ _ _ _ _ 43

Salvo modificaciones.

Información sobre seguridad

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

Seguridad de niños y personas vulnerables

⚠ **Advertencia** Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con la supervisión de una persona que se responsabilice de su seguridad.
- No deje que los niños jueguen con el aparato. Los niños menores de 3 años no deben estar sin vigilancia cerca del aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas de fácil acceso están calientes.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo.

- Evite que un niño lleve a cabo la limpieza y el mantenimiento de usuario sin la supervisión adecuada.

Seguridad general

- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- El aparato se calienta cuando está en funcionamiento. No toque las resistencias del aparato. Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento, corte la corriente eléctrica.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Los restos de derrames deben retirarse antes de la limpieza pirolítica. Saque todas las piezas del horno.
- Para quitar los carriles laterales, tire primero del frontal del carril y luego separe el extremo trasero de las paredes. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- Asegúrese de que el aparato está desconectado antes de reemplazar la lámpara con el fin de impedir que se produzca una descarga eléctrica.

⚠ Instrucciones de seguridad

Instalación

⚠ **Advertencia** Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- El aparato es pesado, tenga cuidado siempre cuando lo mueva. Utilice siempre guantes de protección.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.

- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Asegúrese de que el aparato se instala debajo y junto a estructuras seguras.
- Los laterales del aparato deben colocarse junto a otros aparatos o muebles de la misma altura.

Conexión eléctrica

⚠ **Advertencia** Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarse por electricistas cualificados.
- El aparato debe quedar conectado a tierra.
- Asegúrese de que las especificaciones eléctricas de la placa coinciden con las del suministro eléctrico de su hogar. En caso contrario, póngase en contacto con un electricista.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con el servicio técnico para cambiar un cable de red dañado.
- Evite que el cable de red entre en contacto con la puerta del aparato, especialmente si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez instalado el aparato.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento correctos: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente.

Uso

⚠ **Advertencia** Existe riesgo de lesiones, quemaduras, descargas eléctricas o explosiones.

- Utilice este aparato en entornos domésticos.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras funciona.
- Desactive el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando éste esté en funcionamiento. Pueden liberarse vapores calientes.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Mantenga siempre cerrada la puerta del aparato cuando éste esté en funcionamiento.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede generar una mezcla de alcohol y aire.
- Procure que no haya chispas ni fuego encendido cerca cuando se abra la puerta del aparato.

- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.

⚠ **Advertencia** Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones del esmalte:
  – no coloque recipientes ni otros objetos directamente sobre la base del aparato.
  – no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del aparato.
  – No ponga agua directamente en el aparato caliente.
  – No deje platos húmedos ni comida en el aparato una vez finalizada la cocción.
  – Tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte no afecta al rendimiento del aparato. Por lo tanto, no representa ningún defecto en el sentido del derecho de garantía.
- Use una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de frutas provocan manchas que pueden ser permanentes.

Mantenimiento y limpieza

⚠ **Advertencia** Riesgo de lesiones, incendio o de ocasionar daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico.
- Tenga mucho cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Los restos de comida o grasa en el interior del aparato podrían provocar un incendio.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice sólo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones del envase.
- No limpie el esmalte catalítico (en su caso) con ningún tipo de detergente.

Limpieza pirolítica

⚠ **Advertencia** Riesgo de lesiones / Incendios / Emisiones químicas (humos) en el modo Pirolítico.

- Antes de realizar una autolimpieza pirolítica o la función de Primer uso del aparato, elimine de la cavidad del horno:
  – Cualquier resto de comida, aceite o grasa.
  – Todos los objetos desmontables (incluidos estantes, carriles laterales, etc. suministrados con el producto), en especial todos los recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc. antiadherentes
- Lea atentamente todas las instrucciones de la limpieza pirolítica.
- Mantenga a los niños alejados del horno cuando la limpieza pirolítica se encuentre en funcionamiento. El aparato alcanza altas temperaturas y se libera aire caliente de las salidas de ventilación delanteras.
- La limpieza pirolítica es una operación a alta temperatura que puede liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que recomendamos a los consumidores:
  – Asegurar una correcta ventilación durante y después del primer uso a máxima temperatura.
  – Asegurar una correcta ventilación durante y después de cada limpieza pirolítica.
- A diferencia de los seres humanos, algunas aves y algunos reptiles pueden ser muy sensibles a los posibles humos emitidos durante la limpieza de todos los hornos pirolíticos.
  – Retirar cualquier mascota (especialmente pájaros) de las proximidades del horno durante y después de la limpieza pirolítica y use primero la temperatura máxima para una zona bien ventilada.

- Las mascotas de pequeño tamaño también pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura localizados cerca de todos los hornos pirolíticos.
- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc., pueden dañarse por las altas temperaturas de la limpieza pirolítica y también pueden ser fuente de humos químicos dañinos de baja intensidad.
- Los humos emitidos por todos los hornos pirolíticos y residuos de cocción descritos no son dañinos para las personas, incluidos los bebés o personas con problemas médicos.

Luz interna

- El tipo de bombilla o lámpara halógena utilizada para este aparato es específica para aparatos domésticos. No debe utilizarse para la iluminación doméstica.

⚠ **Advertencia** Riesgo de descargas eléctricas.

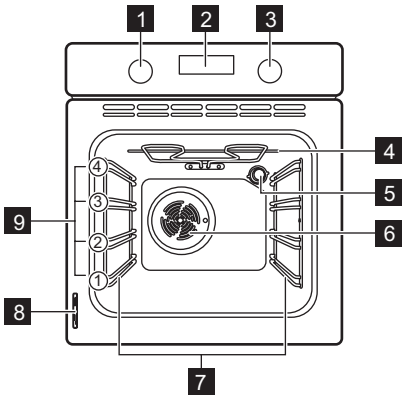
- Antes de cambiar la bombilla, desconecte el aparato del suministro de red.
- Utilice sólo bombillas con las mismas especificaciones.

Desecho

⚠ **Advertencia** Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable de conexión a la red y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños y las mascotas queden encerrados en el aparato.

Descripción del producto



1 Mando de las funciones del horno
2 Programador electrónico
3 Mando de temperatura
4 Grill
5 Bombilla del horno
6 Ventilador
7 Carril de apoyo, extraíble
8 Placa de características
9 Posiciones de las parrillas

Accesorios del horno

- **Parrilla**
  Para utensilios de cocina, pasteles en molde, asados.
- **Bandeja**
  Para pasteles y galletas.
- **Grill / Bandeja de asar**
  Para hornear y asar o como grasera.
- **Carriles telescópicos**
  Para parrillas y bandejas.

Antes del primer uso

⚠ **Advertencia** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Limpieza inicial

- Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles (en su caso).

- Limpie el interior del aparato antes de utilizarlo por primera vez.

Importante Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

Programación del reloj

La pantalla muestra **hr** y **12:00**. **12** parpadea.

1. Pulse **+** o **-** para programar la hora correspondiente.
2. Pulse ⏲ para confirmar. Esto solamente es necesario la primera vez que se ajusta la hora. Después, la nueva hora se guarda automáticamente transcurridos 5 segundos).
   La pantalla muestra **min** y la hora ajustada. **00** parpadea.
3. Pulse **+** o **-** para programar los minutos correspondientes.
4. Pulse ⏲ para confirmar. Esto solamente es necesario la primera vez que se ajusta la hora. Después, la nueva hora se guarda automáticamente transcurridos 5 segundos).
   La pantalla muestra la nueva hora.

Cambio de la hora

ⓘ Se puede cambiar la hora sólo cuando el horno está apagado.

Pulse ⏲ repetidamente hasta que el indicador de la hora 🕘 parpadee en la pantalla. Para ajustar la nueva hora, siga el procedimiento indicado en "Programación del reloj".

Calentamiento previo

Precaliente el aparato vacío para quemar los restos de grasa.

1. Ajuste la función ▭ y la temperatura máxima.
2. Deje que el aparato funcione durante 45 minutos.
3. Ajuste la función ⊛ y la temperatura máxima.
4. Deje que el aparato funcione durante 15 minutos.

Los accesorios se pueden calentar más de lo habitual. El aparato puede emitir olores y humos. Esto es totalmente normal. Asegúrese de que haya una buena ventilación.

Uso diario

⚠ **Advertencia** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Si se desea usar el aparato, presione el mando. El mando sale del alojamiento.

Encendido y apagado del aparato

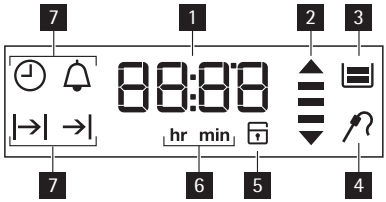
1. Gire el mando del horno hasta la función deseada.
2. Gire el mando del termostato para ajustar la temperatura.
3. Para desactivar el aparato, gire el mando de las funciones del horno hasta la posición de apagado.

Funciones del horno

Función del horno		Aplicación
0	Posición de apagado	El aparato está apagado.
⊛	Turbo	Para asar o asar y hornear a la vez alimentos que requieran la misma temperatura de cocción, en más de una bandeja y sin que se transfieran los sabores.
▭	Calor superior + inferior	Para hornear y asar en un nivel del horno. Las resistencias superior e inferior funcionan al mismo tiempo.

Función del horno		Aplicación
	Grill	Para asar al grill pequeñas cantidades de alimentos de poco espesor en el centro de la parrilla. Para hacer tostadas.
	Calor inferior	Para hornear pasteles con base crujiente. Solo funciona la resistencia inferior.
	Grill + Turbo	Para cocinar grandes trozos de carne. El grill y el ventilador del horno funcionan de forma alterna para que el aire caliente circule alrededor de los alimentos.
	Pizza	Para hacer pizza, quiche o tarta.
	Descongelar	Para descongelar alimentos congelados.
	Bóveda	Para terminar platos cocinados. Solo funciona la resistencia superior.
	Grill rápido	Para asar al grill alimentos poco gruesos en grandes cantidades. Para hacer tostadas. Funciona todo el grill.
	Pirólisis	Para limpiar el horno. La elevada temperatura quema la suciedad residual. Puede retirarla posteriormente con un paño cuando el aparato esté frío.

Pantalla



1. Temporizador
2. Indicador de calor residual y calentamiento
3. Depósito de agua (solo los modelos seleccionados)
4. Sonda térmica (solo los modelos seleccionados)
5. Bloqueo de puerta (solo los modelos seleccionados)
6. Horas/minutos
7. Funciones del reloj

Teclas

Tecla	Función	Descripción
	Reloj	Para ajustar una función del reloj.
—, +	Menos, más	Para ajustar el tiempo.

Indicador de calor residual y calentamiento

Cuando se activa una función del horno, las barras de la pantalla se encienden de una en una. Las barras indican que la temperatura del horno aumenta o disminuye.

Al desactivar el aparato, la pantalla muestra el indicador de calor residual si la temperatura del horno es superior a 40 °C. Gire el mando del termostato a la derecha o la izquierda para mostrar la temperatura del horno en la pantalla.

Funciones de reloj

Símbolo	Función	Descripción
	Avisador	Para programar un temporizador.
	Hora	Para ajustar, modificar o comprobar la hora. Consulte "Programación del reloj".
|→|	Duración	Para ajustar cuánto tiempo debe funcionar el aparato. Ajuste una función del horno antes de esta función.
→|	Fin de programa	Para configurar cuándo se ha de desactivar el aparato. Ajuste una función del horno antes de esta función. Puede utilizar Duración y Fin a la vez (Inicio Diferido) para ajustar la hora a la que debe encenderse y después apagarse el aparato.

Pulse repetidamente para cambiar la función del reloj.

Pulse para confirmar los ajustes de las funciones del reloj, o espere 5 segundos para confirmar automáticamente el ajuste.

Ajuste de la función Duración o Fin

1. Pulse repetidamente hasta que en la pantalla parpadee |→| o →|.
2. Pulse **+** o **-** para ajustar los minutos.
3. Pulse para confirmar.
4. Pulse **+** o **-** para ajustar la hora.
5. Pulse para confirmar.
6. Cuando termina el tiempo ajustado, el símbolo |→| o →| y el tiempo ajustado parpadean. Se emite una señal acústica durante dos minutos. El aparato se apaga. Pulse cualquier tecla o abra la puerta del aparato para detener el sonido.

Si pulsa mientras ajusta el tiempo de Duración |→|, el aparato cambia al ajuste de la función Fin →|.

Ajuste del Avisador

Utilícelo para programar una cuenta atrás. El periodo de tiempo máximo es de 23 horas 59 minutos. Esta función no afecta al funcionamiento del horno. Puede ajustar el Avisador en cualquier momento, incluso si el aparato está apagado.

1. Pulse repetidamente hasta que y **00** parpadeen en la pantalla.
2. Pulse **+** o **-** para ajustar el Avisador. Al principio, el tiempo se calcula en minutos y segundos. Cuando la hora ajustada es superior a 60 minutos, el símbolo **hr** se enciende en la pantalla. El aparato calcula la hora en horas y minutos.
3. El Avisador empieza automáticamente después de cinco segundos.
4. Cuando termina el tiempo programado, se emite una señal acústica durante dos minutos. **00:00** y parpadean en la pantalla. Pulse una tecla para desactivar la señal.

Si se ajusta el Minutero cuando la Duración |→| o el Fin →| están en curso, el símbolo se enciende en la pantalla.

Temporizador de avance del contador

Utilice el temporizador de avance del contador para controlar el tiempo de funcionamiento del horno. Se enciende inmediatamente cuando el horno empieza a calentarse.
Para reiniciar el temporizador, mantenga pulsadas **+** y **-**. El temporizador empieza a contar de nuevo.

No se puede utilizar el temporizador cuando están en curso las funciones Duración |→| o Fin →|.

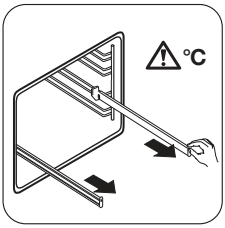
Uso de los accesorios

Advertencia Consulte los capítulos sobre seguridad.

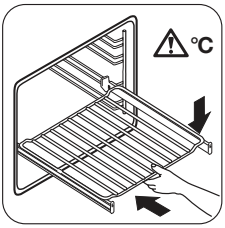
Carriles telescópicos

Importante Guarde las instrucciones de instalación de los carriles telescópicos para futuras consultas.

Con los carriles telescópicos es más fácil colocar y quitar las bandejas.



❶ Saque los carriles telescópicos derecho e izquierdo.



❷ Coloque la parrilla en los carriles telescópicos y luego empuje cuidadosamente para introducirla en el aparato.

Asegúrese de empujar los carriles telescópicos hasta el fondo del aparato antes de cerrar la puerta del horno.

Precaución No lave los carriles telescópicos en el lavavajillas. No lubrique los carriles telescópicos.

Funciones adicionales

Bloqueo de seguridad para niños

Cuando está activado el bloqueo de seguridad para niños, no se puede utilizar el horno. De este modo se asegura de que los niños no activen accidentalmente el aparato.

Activación y desactivación de la función de Bloqueo de seguridad para niños:

1. No ajuste ninguna función del horno.
2. Mantenga pulsado ⏲ y **+** al mismo tiempo durante dos segundos.
3. Se emite una señal acústica. **SAFE** y 🔒 se encienden o apagan (cuando se activa o desactiva la tecla de bloqueo) en la pantalla.

Si el horno dispone de la función de limpieza pirolítica, la puerta se bloquea.

SAFE y se encienden en la pantalla al girar un mando o pulsar un botón.

Apagado automático

Por motivos de seguridad, el aparato se desactiva después de un tiempo:

- Si está activada alguna función del horno.
- Si no cambia la temperatura del horno.

Temperatura del horno	Hora de apagado
30 - 115 °C	12.5 h
120 - 195 °C	8.5 h
200 - 245 °C	5.5 h
250 - máximo °C	3.0 h

Después de un apagado automático, pulse una tecla para activar de nuevo el aparato.

Importante El apagado automático afecta a todas las funciones del horno salvo a Luz, Duración, Fin e Inicio diferido.

Ventilador de enfriamiento

Cuando el aparato funciona, el ventilador de refrigeración se pone en marcha automáticamente para mantener frías las superficies del aparato. Si se desactiva el aparato, el ventilador puede seguir funcionando hasta que se enfríe el aparato.

Termostato de seguridad

El funcionamiento incorrecto del aparato o los componentes defectuosos pueden provocar sobrecalentamientos peligrosos. Para evitarlo, el horno dispone de un termostato de seguridad que interrumpe la alimentación. El horno se vuelve a conectar automáticamente cuando desciende la temperatura.

Consejos útiles

- El aparato tiene cuatro niveles. Estos niveles se ordenan contándolos de abajo a arriba desde la solera del aparato.
- El aparato está dotado con un sistema especial que hace circular el aire y recicla constantemente el vapor. Gracias a este sistema puede cocinar con un entorno de vapor y mantener los alimentos blandos en su interior y crujientes en su exterior. Ello reduce al mínimo el tiempo de cocción y el consumo de energía.
- La humedad puede llegar a condensarse en el aparato o en los paneles de cristal. Esto es totalmente normal. Manténgase alejado del aparato siempre que abra la puerta mientras está en funcionamiento. Si desea reducir la condensación, ponga en funcionamiento el aparato 10 minutos antes de cocinar.
- Limpie la humedad después de cada uso del aparato.
- No coloque objetos directamente sobre la solera del aparato ni cubra los componentes con papel de aluminio cuando cocine. De lo contrario puede que se alteren los resultados de la cocción y se dañe el esmalte.

Repostería

- No abra la puerta del horno antes de que transcurran 3/4 partes del tiempo de cocción establecido.
- Si utiliza dos bandejas al mismo tiempo, deje un nivel libre entre ambas.

Carnes y pescados

- Utilice una bandeja honda con los alimentos muy grasos para evitar que el horno quede manchado de forma permanente.
- Antes de trinchar la carne, déjela reposar unos 15 minutos, como mínimo, para que retenga los jugos.
- Para evitar que se forme mucho humo en el horno, vierta un poco de agua en la bandeja honda. Para evitar la condensación de humos, añada agua después de que se seque cada vez.

Tiempos de cocción

Los tiempos de cocción dependen del tipo de alimento, de su consistencia y del volumen.

Inicialmente, supervise el rendimiento cuando cocine. Busque los mejores ajustes (de calor, tiempo de cocción, etc.) para sus recipientes, recetas y cantidades cuando utilice este aparato.

Cuadro de especificaciones para hornear y asar

PASTELES

TIPO DE PLATO	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo de cocción [min]	Notas
	Nivel	Temp. [°C]	Nivel	Temp. [°C]		
Masas batidas	2	170	2 (1 y 3)	160	45 - 60	En molde de repostería
Masa con mantequilla	2	170	2 (1 y 3)	160	24 - 34	En molde de repostería
Tarta de queso a base de suero de leche	1	170	2	160	60 - 80	En molde de repostería de 26 cm
Tarta o pastel de manzana	1	170	2 (1 y 3)	160	100 - 120	En dos moldes de repostería de 20 cm en una parrilla
Strudel	2	175	2	150	60 - 80	En bandeja
Tarta de mermelada	2	170	2	160	30 - 40	En molde de repostería de 26 cm
Pastel de fruta	2	170	2	155	60 - 70	En molde de repostería de 26 cm
Bizcocho (bizcocho sin grasa)	2	170	2	160	35 - 45	En molde de repostería de 26 cm
Pastel de Navidad / Pastel de fruta	2	170	2	160	50 - 60	En molde de repostería de 20 cm
Pastel de ciruelas	2	170	2	160	50 - 60	En molde para pan[1)]
Pastelillos	3	170	3 (1 y 3)	160	20 - 30	En bandeja
Galletas	3	150	3	150	20 - 30	En bandeja[1)]
Merengues	3	100	3	100	90 - 120	En bandeja
Bollos	3	190	3	180	15 - 20	En bandeja[1)]
Masa de relleno	3	190	3	180	25 - 35	En bandeja[1)]
Tartaletas	3	180	2	170	45 - 70	En molde de repostería de 20 cm
Tarta Victoria	1 ó 2	180	2	170	40 - 55	Izquierda + derecha en molde de repostería de 20 cm

1) Precalentar durante 10 minutos.

PAN Y PIZZA

TIPO DE PLATO	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo de cocción [min]	Notas
	Nivel	Temp. [°C]	Nivel	Temp. [°C]		
Pan blanco	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 piezas, 500 g cada pieza **1)**
Pan de centeno	1	190	1	180	30 - 45	En molde para pan
Pan/Rollitos	2	190	2 (1 y 3)	180	25 - 40	6 - 8 rollitos en una bandeja **1)**
Pizza	1	190	1	190	20 - 30	En una bandeja honda **1)**
Bollitos	3	200	2	190	10 - 20	En bandeja **1)**

1) Precalentar durante 10 minutos.

FLANES

TIPO DE PLATO	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo de cocción [min]	Notas
	Nivel	Temp. [°C]	Nivel	Temp. [°C]		
Pudin de pasta	2	180	2	180	40 - 50	En un molde
Pudin de verduras	2	200	2	175	45 - 60	En un molde
Quiches	1	190	1	190	40 - 50	En un molde
Lasaña	2	200	2	200	25 - 40	En un molde
Canelones	2	200	2	190	25 - 40	En un molde
Pudin Yorkshire	2	220	2	210	20 - 30	6 moldes de pudin **1)**

1) Precalentar durante 10 minutos.

CARNE

TIPO DE PLATO	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo de cocción [min]	Notas
	Nivel	Temp. [°C]	Nivel	Temp. [°C]		
Ternera	2	200	2	190	50 - 70	En una bandeja honda en una parrilla
Cerdo	2	180	2	180	90 - 120	En una bandeja honda en una parrilla
Ternera	2	190	2	175	90 - 120	En una bandeja honda en una parrilla
Rosbif poco hecho	2	210	2	200	44 - 50	En una bandeja honda en una parrilla

TIPO DE PLATO	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo de cocción [min]	Notas
	Nivel	Temp. [°C]	Nivel	Temp. [°C]		
Rosbif en su punto	2	210	2	200	51 - 55	En una bandeja honda en una parrilla
Rosbif muy hecho	2	210	2	200	55 - 60	En una bandeja honda en una parrilla
Paletilla de cerdo	2	180	2	170	120 - 150	En una bandeja honda
Morcillo de cerdo	2	180	2	160	100 - 120	2 piezas en una bandeja honda
Cordero	2	190	2	190	110 - 130	Pata
Pollo	2	200	2	200	70 - 85	Entero en una bandeja honda
Pavo	1	180	1	160	210 - 240	Entero en una bandeja honda
Pato	2	175	2	160	120 - 150	Entero en una bandeja honda
Ganso	1	175	1	160	150 - 200	Entero en una bandeja honda
Conejo	2	190	2	175	60 - 80	Troceado
Liebre	2	190	2	175	150 - 200	Troceado
Faisán	2	190	2	175	90 - 120	Entero en una bandeja honda

PESCADO

TIPO DE PLATO	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo de cocción [min]	Notas
	Nivel	Temp. [°C]	Nivel	Temp. [°C]		
Trucha/Pargo	2	190	2 (1 y 3)	175	40 - 55	3 - 4 pescados
Atún/Salmón	2	190	2 (1 y 3)	175	35 - 60	4 - 6 filetes

Grill

Precaliente el horno vacío durante 3 minutos antes de cocinar.

TIPO DE PLATO	Cantidad		Grill		Tiempo de cocción [min]	
	Piezas	(g)	Posición de la parrilla	Temp. (°C)	1ª cara	2ª cara
Filetes de solomillo	4	800	3	250	12 - 15	12 - 14

TIPO DE PLATO	Cantidad		Grill		Tiempo de cocción [min]	
	Piezas	(g)	Posición de la parrilla	Temp. (°C)	1ª cara	2ª cara
Filetes de vacuno	4	600	3	250	10 - 12	6 - 8
Salchichas	8	—	3	250	12 - 15	10 - 12
Chuletas de cerdo	4	600	3	250	12 - 16	12 - 14
Pollo (cortado en dos)	2	1000	3	250	30 - 35	25 - 30
Brochetas	4	—	3	250	10 - 15	10 - 12
Pechuga de pollo	4	400	3	250	12 - 15	12 - 14
Hamburguesa	6	600	3	250	20 - 30	-
Filete de pescado	4	400	3	250	12 - 14	10 - 12
Sándwiches tostados	4 - 6	—	3	250	5 - 7	—
Tostadas	4 - 6	—	3	250	2 - 4	2 - 3

Grill + Turbo

⚠ **Advertencia** Utilice esta función a una temperatura máxima de 200 °C.

TIPO DE ALIMENTO	Cantidad		Grill		Tiempo de cocción [min]	
	Piezas	(g)	Posición de la parrilla	Temp. (°C)	1ª cara	2ª cara
Redondos (pavo)	1	1000	3	200	30 - 40	20 - 30
Pollo (cortado en dos)	2	1000	3	200	25 - 30	20 - 30
Muslos de pollo	6	-	3	200	15 - 20	15 - 18
Codorniz	4	500	3	200	25 - 30	20 - 25
Gratinado de verduras	-	-	3	200	20 - 25	-
Vieiras	-	-	3	200	15 - 20	-
Caballa	2 - 4	-	3	200	15 - 20	10 - 15
Pescado en rodajas	4 - 6	800	3	200	12 - 15	8 - 10

Pizza

ⓘ Precaliente el horno vacío durante 10 minutos antes de cocinar.

TIPO DE PLATO	Función pizza		Tiempo de cocción (minutos)	NOTAS
	Nivel	temp. °C		
Pizza, grande	1	200	15 – 25	En bandeja
Pizza, pequeña	1	200	10 – 20	En bandeja
Pan/Rollitos	1	200	15 – 25	En bandeja

Mantenimiento y limpieza

⚠ **Advertencia** Consulte los capítulos sobre seguridad.

- Limpie la parte delantera del aparato con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- Limpie las superficies metálicas con jabón neutro.
- Limpie el interior del horno después de cada uso. Así podrá retirar la suciedad más fácilmente e impedirá que se queme.
- Elimine la suciedad resistente con limpiadores especiales para hornos.
- Limpie todos los accesorios del horno después de cada uso y deje que se sequen. Utilice un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- No trate los recipientes antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas. Podría dañar el esmalte antiadherente.

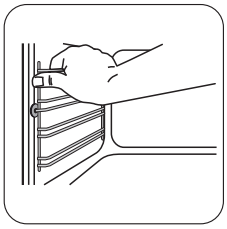
ⓘ **Aparatos de acero inoxidable o aluminio:**

Limpie la puerta del horno únicamente con una esponja húmeda. Séquela con un paño suave. No utilice productos abrasivos, ácidos ni estropajos de acero, ya que pueden dañar la superficie del horno. Limpie el panel de control del horno teniendo en cuenta las mismas precauciones.

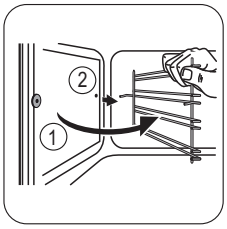
Carriles laterales

Puede extraer los carriles laterales para limpiar las paredes.

Extracción de los carriles laterales



Tire de la parte delantera del carril lateral para separarlo de la pared.



Tire del extremo trasero del carril lateral para separarlo de la pared y extráigalo.

Colocación de los carriles laterales

Coloque los carriles laterales en el orden inverso.

ⓘ Los extremos redondeados de los carriles de apoyo deben apuntar hacia la parte delantera.

Limpieza pirolítica

⚠ **Advertencia** El aparato se calienta mucho. Puede quemarse.

⚠ **Precaución** No utilice la función de limpieza pirolítica y la placa de cocción al mismo tiempo (si está instalada en el aparato). El aparato podría dañarse.

1. Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles (en su caso) del aparato. Consulte la sección "Retirar los carriles de apoyo".

⚠ **Precaución** No deje los carriles de apoyo extraíbles en el aparato durante la limpieza pirolítica. Podrían producirse daños.

2. Elimine a mano la suciedad más gruesa.
3. Cierre completamente la puerta del horno.

El procedimiento de limpieza pirolítica no puede empezar hasta que no cierre la puerta del horno.

4. Ajuste la función de limpieza pirolítica. Consulte "Funciones del horno".
5. Cuando |→| parpadea, pulse **+** o **-** para ajustar el procedimiento necesario:
   – **P1** - si el horno no está muy sucio. El procedimiento tiene una duración de 1 hora.
   – **P2** - si el horno está más sucio. El procedimiento tiene una duración de 1 hora y 30 minutos.
6. Pulse ⏲ para iniciar el procedimiento. Puede utilizar la función Fin para retrasar el inicio de la limpieza.
   Cuando el horno alcanza la temperatura programada, la puerta se bloquea. La pantalla muestra el símbolo y las barras del indicador de calor.

Para detener la limpieza Pirolítica antes de que termine, gire el mando de las funciones del horno hasta la posición de desconexión.

Al final de la limpieza pirolítica, la pantalla indica la hora. La puerta del horno permanece bloqueada. Cuando el aparato se enfría de nuevo, se emite una señal acústica y la puerta se desbloquea.

Durante la limpieza pirolítica, la lámpara permanece apagada.

Aviso de limpieza

Para recordarle que el necesario realizar una limpieza Pirolítica, **PYR** parpadea en la pantalla durante 10 segundos después de cada activación y desactivación del aparato.

El recordatorio de la limpieza se apaga:

- Cuando termina la función de limpieza Pirolítica
- Si pulsa **+** y **-** al mismo tiempo mientras **PYR** parpadea en la pantalla.

Bombilla del horno

Advertencia Tenga cuidado al cambiar la bombilla del horno. Existe riesgo de descarga eléctrica.

Antes de cambiar la bombilla del horno:

- Apague el horno.
- Retire los fusibles de la caja de fusibles o desconecte el disyuntor.

Coloque un paño en el fondo del horno para proteger la luz y la tapa de cristal.

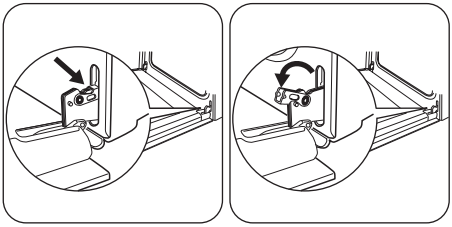
1. Gire la tapa de cristal hacia la izquierda para extraerla.
2. Limpie la tapa de cristal.
3. Cambie la bombilla del horno por otra resistente al calor que soporte temperaturas de hasta 300 °C.
   Utilice una bombilla de horno del mismo tipo.
4. Coloque la tapa de cristal.

Limpieza de la puerta del horno

La puerta del horno tiene tres paneles de cristal. Retire la puerta del horno y los paneles internos de cristal para limpiarlos.

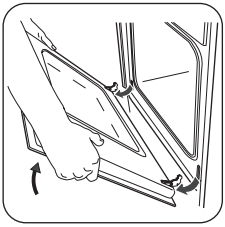
La puerta del horno puede cerrarse si intenta retirar los paneles de cristal antes de quitar la puerta.

Retirada de la puerta del horno y los paneles de cristal

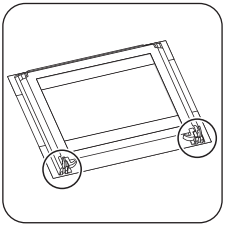


❶ Abra completamente la puerta del horno y sujete las dos bisagras.

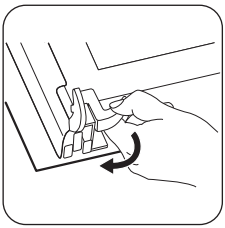
❷ Levante y gire las palancas de las dos bisagras.



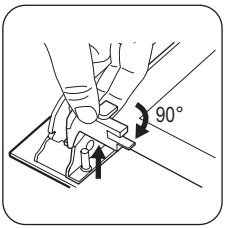
❸ Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (la mitad). A continuación, tire de la puerta hacia adelante para desencajarla.



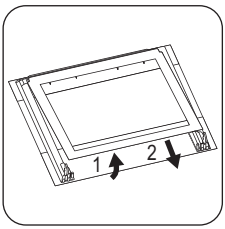
❹ Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave.



❺ Libere el sistema de bloqueo para retirar los paneles de cristal.



❻ Gire los dos pasadores en un ángulo de 90° y extráigalos de sus asientos.



❼ Levante con cuidado (paso 1) y retire (paso 2) los paneles de cristal uno a uno. Empiece por el panel superior.

Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque los paneles de cristal con cuidado.

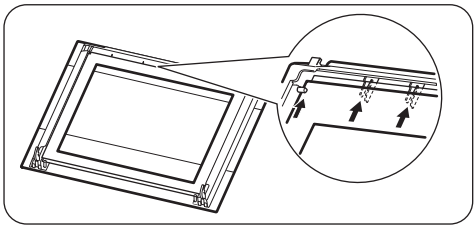
Instalación de la puerta y los paneles de cristal

Cuando haya terminado la operación de limpieza, instale los paneles de cristal y la puerta del horno. Lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso.

Asegúrese de que vuelve a colocar los paneles de cristal en el orden correcto. El panel central tiene un marco decorativo. La cara impresa debe mirar hacia el interior de la puerta.

Después de la instalación, asegúrese de que la superficie del marco del panel de cristal de las caras impresas no esté áspera cuando la toque.

Asegúrese de que coloca el panel superior en los soportes correctos. Consulte la ilustración.



⚠ **Advertencia** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Problema	Posible causa	Solución
El horno no calienta.	El horno está apagado.	Encienda el horno.
El horno no calienta.	El reloj no está en hora.	Ajuste la hora. Consulte "Programación del reloj".
El horno no calienta.	No se han configurado los ajustes necesarios.	Asegúrese de que los ajustes sean correctos.
El horno no calienta.	La desconexión automática está activada.	Consulte el apartado "Desconexión automática".
El horno no calienta.	El bloqueo de seguridad para niños está activado.	Consulte "Desactivación del bloqueo de seguridad para niños".
El horno no calienta.	Ha saltado un fusible de la caja de fusibles.	Compruebe el fusible. Si el fusible salta más de una vez, póngase en contacto con un electricista cualificado.
La bombilla del horno no funciona.	La bombilla es defectuosa.	Cambie la bombilla del horno.
La Pirólisis no se inicia. La pantalla muestra **C3**.	La puerta no se ha cerrado correctamente o el bloqueo de la puerta es defectuoso.	Cierre completamente la puerta.
La pantalla muestra **F102**.	La puerta no se ha cerrado correctamente o el bloqueo de la puerta es defectuoso.	1. Cierre completamente la puerta. 2. Apague el aparato con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo. 3. Si la pantalla vuelve a mostrar **F102**, póngase en contacto con el servicio técnico.

Problema	Posible causa	Solución
El horno no calienta. La pantalla muestra **Demo**.	El modo de demostración está activado.	1. Apague el aparato. 2. Mantenga pulsada la tecla **+**. 3. Cuando se emita una señal acústica, gire el mando de las funciones del horno hasta la primera función. **Demo** parpadea en la pantalla. 4. Gire el mando de las funciones del horno hasta la posición de apagado. 5. Suelte el botón **+**. 6. Gire el mando del termostato hacia la derecha tres segundos. La señal acústica suena tres veces. El modo de demostración está desactivado.
La pantalla muestra un código de error que no figura en esta lista.	Hay un fallo electrónico.	1. Apague el aparato con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo. 2. Si vuelve a aparecer el código de error en la pantalla, póngase en contacto con el centro de servicio técnico.
Se acumulan vapor y condensación en los alimentos y en el horno.	El plato ha permanecido en el horno demasiado tiempo.	No deje los platos en el horno más de 15 - 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción.

Si no lograra subsanar el problema, diríjase al Centro de servicio técnico.
Los datos necesarios para el servicio técnico están en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero de la cavidad del aparato.

Es conveniente que los anote aquí:

Modelo (MOD.) .....

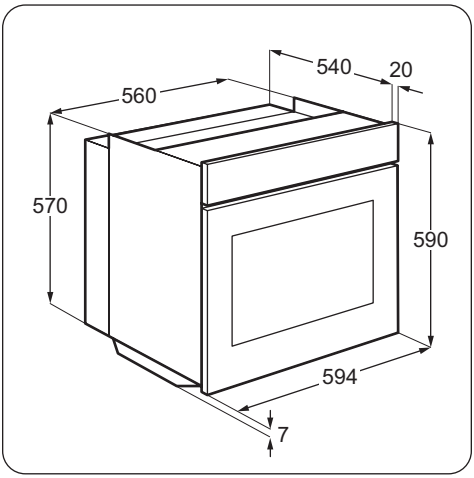
Número de producto (PNC) .....

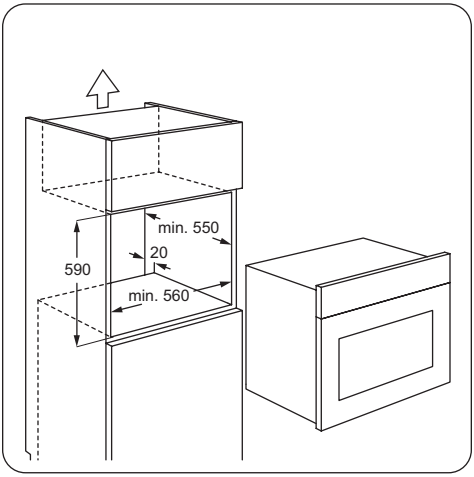
Número de serie (S.N.) .....

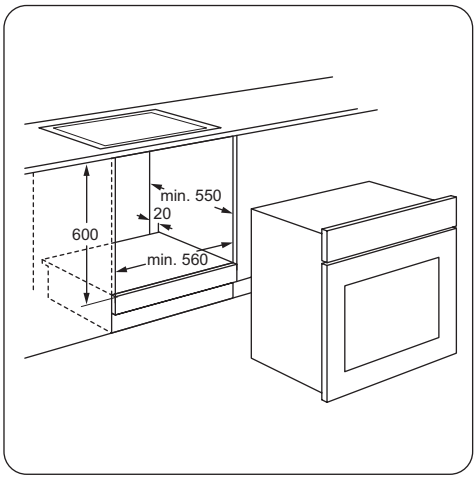
Instalación

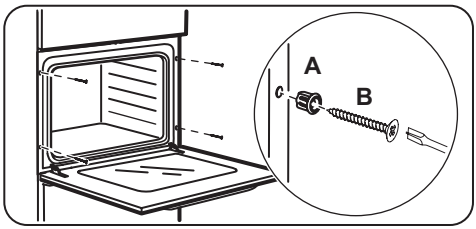
⚠ **Advertencia** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Empotrado









Instalación eléctrica

⚠ **Advertencia** Deje la instalación eléctrica en manos de un profesional cualificado.

ⓘ El fabricante declina toda responsabilidad si la instalación no se efectúa siguiendo las instrucciones de seguridad del capítulo “Información sobre seguridad”.

El aparato se suministra únicamente con un cable de alimentación.

Cable

Tipos de cables adecuados para su instalación o cambio: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

En lo que respecta a la sección del cable, consulte la potencia total (que figura en la placa de características) y la tabla:

Potencia total	Sección del cable
máximo de 1380 W	3 x 0,75 mm²

Potencia total	Sección del cable
máximo de 2300 W	3 x 1 mm²
máximo de 3680 W	3 x 1,5 mm²

El cable de tierra (cable verde/amarillo) debe tener 2 cm más que los cables de fase y del neutro (cables azul y marrón).

Aspectos medioambientales

Recicle los materiales con el símbolo ♺. Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

Material de embalaje
El material de embalaje es respetuoso con el medio ambiente y reciclable. Las piezas de plástico están identificadas con abreviaturas internacionales, tales como PE, PS, etc. Deseche el material de embalaje en los contenedores destinados a tal fin por los servicios de limpieza.

www.zanussi.com/shop

892954530-B-382013

CE